

# BAC PRO CUISINE

EN INITIAL  
3 ANS

## MÉTIERS VISÉS

Premier commis, Chef de partie dans le secteur de la restauration commerciale et gastronomique, Chef de cuisine ou chef gérant dans le secteur de la restauration collective.

## STAGES (FORMATION EN INITIAL)

Les PFMP (Période de Formation en milieu professionnel) permettent aux élèves de découvrir l'entreprise, son fonctionnement, ses exigences et d'améliorer leurs compétences techniques dans un secteur déterminé (cuisine ou service en restaurant). Au cours de la formation il y a 22 semaines de stage obligatoire.

## ALTERNANCE (FORMATION PAR APPRENTISSAGE)

2 semaines formation / 2 semaines entreprise.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Vers un Brevet de Technicien Supérieur, proposé au lycée St Pierre si mention bien ou très bien obtenue au baccalauréat professionnel.
- Vers une mention complémentaire (traiteur, sommelier....)
- Autre voie possible en cours de formation à l'issue d'une 2<sup>nd</sup>e Bac Pro vers une 1<sup>ère</sup> Bac technologique en 2 ans.



## INSCRIPTION

@ : [secretariat-lmh@saint-pierre91.org](mailto:secretariat-lmh@saint-pierre91.org)

☎ : 01 60 47 99 85

 Île de France

Saint-Pierre  
Institut



LYCÉE DES MÉTIERS  
SAINT-PIERRE

70 RUE DE MONTGERON - 91800 BRUNOY  
01 60 47 99 85 - [SECRETARIAT-LMH@SAINT-PIERRE91.ORG](mailto:SECRETARIAT-LMH@SAINT-PIERRE91.ORG)  
VISITEZ NOTRE SITE : [SAINTPIERRE91.ORG](http://SAINTPIERRE91.ORG)



# BAC PRO CUISINE

**EN INITIAL  
3 ANS**

## PRÉSENTATION

Le titulaire du baccalauréat professionnel est un professionnel très qualifié, immédiatement opérationnel, dans les activités de production culinaire et de service.

### 1ÈRE ANNÉE :

1er semestre polyvalent dès le 2ème semestre, l'élève choisit soit le bac professionnel cuisine soit le bac professionnel Commercialisation et Services en Restaurant.

### 2ÈME ANNÉE :

Préparation au diplôme intermédiaire du BEP Cuisine ou BEP Commercialisation et Services en Restaurant.

### 3ÈME ANNÉE :

Suite préparation Bac Professionnel.

En Baccalauréat professionnel, l'enseignement technologique et professionnel occupe une place prépondérante.

Cette formation donne les bases indispensables pour une bonne insertion professionnelle et permet à chacun selon ses capacités d'évoluer au sein de l'entreprise.

Elle peut parfois permettre de poursuivre un niveau de qualification plus élevé si les capacités de l'élève le permettent.

## MATIÈRES

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Organisation et production culinaire
- Démarche qualité en restauration
- Communication et commercialisation en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements
- Prévention-Santé Environnement
- Gestion d'exploitation en restauration

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Mathématiques
- Anglais
- Français
- Histoire-Géographie et Education Civique
- Arts appliqués et éducation artistique
- EPS
- LV2 facultative.



## INSCRIPTION

@ : [secretariat-lmh@saint-pierre91.org](mailto:secretariat-lmh@saint-pierre91.org)

☎ : 01 60 47 99 85

**LYCÉE DES MÉTIERS SAINT-PIERRE**  
**HÔTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME**

70 RUE DE MONTGERON - 91800 BRUNOY  
VISITEZ NOTRE SITE : [SAINTPIERRE91.ORG](http://SAINTPIERRE91.ORG)